

○○○○○○○○○○
るでありませう。

今昔いろいろは料理

石井泰次郎

(え)

簸田樂の拵方

これは通常の田樂の仕方にして、豆腐を先切方して申にさし、爐にかけて焼きて、みそをぬりて器にもる時に、つねの箱より深き箱にして中ばに簧をかく趣向にして、其簧の上につねの箱のやうに申をかくる所をつくりて、田樂を盛る前に、簧の下に梅花をいれかきて田樂を盛りて後に、わきより箱の簧の下へと熱湯を入れるべし、さて蓋をして出すべし、又梅にかぎらず、櫻の葉にても、かしは葉にても、菊の葉にても同じ仕方にて出すべし

えびらの名は梅にかぎるなり

えび玉子の拵方

さいせき海老にても車海老にても、頭をさりせわたを出して、申をさしてまがらぬやうにして、熱湯の中に鹽を入れたるに入れてゆでて、取上げてかはをさるべし、さて玉子は煮ぬき玉子にして、黄味と白味とをわかつて、別々に、先白味より馬尾篩にてうらごし、次に黄味をこすべし、こす時に砂糖と鹽を入れるべし、さて白味をそとに黄味を内にするやう布巾の上に美濃がみをしきて上にあし、其上に海老を申をぬきて切方したるをのせて玉子にてくるむなり、さてくるみたるを布巾ぐるみ蒸籠に入れてむすべし、十五分間ほどむして取出して布巾をとりて、切方すべし是はいと手やすき料理法なり。

次の二篇は長野縣長野尋常小學校訓導鷺江八重吉及中村多重の二氏が明治二十三年來繼續して倦まず屈せず子守教育に従事して研究し得たる結果なり。鷺江氏は高等師範出身にして長野市有名の教育者たりしが、不幸肺患の爲に昨年死去せられたり。此稿同氏が長野市尋常小學校に盲啞學校を附設せんとて同校教員を東京盲啞學校に見習に推薦したる關山國雄氏より得たるものなり。

小西信 八誌

嬰兒の泣き方に就きての研究

研究

(一) 眼をあき涙を澤山だして泣くのは

からだにいたみ所のある時か、ふなかのいたい時でありませぬ、此場合には背より下してからだを改めてそれぞれに手當をしてくれなくてはなりません。

(二) 眼をあき涙を出さず、頭を左右に動しながら泣くのは

背負はれ方が究屈なるか、又は其居り場所に飽きたのであります。

此場合には子守の背より下して抱くか、或は工合よく負ひかへさせて窓を開き、外景を見せるか、又は外へつれ出すが宜しくあります。

(三) 眼をあき涙を少々出して、こじつけた様な聲をして泣くのは

お臀にあてゝあるものが工合悪さのか、又はぬれて様子のわるいのであります。

此場合には直く下して、あてゝあるものをあてかえるか、又は乾いたのと取かへなければなりません。

(四) 眼をあき涙を出さずして少しづつ間を置きて、ふしをつけ此間をおさふしをつける時に眼を細めて泣くのは